FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC PASTELERIA BUENAVISTA	1002100000002.	XX

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Tarta base de bizcocho tipologia brownie de chocolate negro con nueces.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Bizcocho (Azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, cacao en polvo, huevo entero en polvo, almidón modificado, harina pregelatinizada de maiz, gasificante E450-E500-E341, suero de leche en polvo, emulgente E472e, E472b, E472a, sal iodeada, aromas); huevo; aceite girasol;agua; cobertura chocolate (Aceites y grasas vegetales hidragenadas y no hidrogenadas, azúcar,polvo de cacao semidesgrasado, pasta de avellana , leche descremada en polvo,emulgente(lecitina de soja:E-322) y aroma (vainillina); nueces .

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30Cm
Ancho Unidad: 30Cm
Alto Unidad: 2,5Cm
Peso Neto Unidad: 1,250Kg
Peso Bruto Unidad: 1,455Kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC PASTELERIA BUENAVISTA	1002100000002.	XX

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 20 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar a 0º - 2º como máximo 24h (Este producto pierde al congelar puesto que el azucar glas al congelarse y descongelarse queda diferente, no afecta al sabor solo al aspecto.)

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008			

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☑
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	474
Proteínas (g)	8,68
Grasas (g)	30,7
Hidratos de carbono (g)	40,78
Sales minerales (g)	2,04

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE BROWNIE-XOC PASTELERIA BUENAVISTA	1002100000002.	XX

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5º. Conservar refrigerado 0-10º.
CONGELACIÓN :Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18ºC).
Conservar congelado (-18ªC)
Conservar una vez descongelada (0 a +4ºC)

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 dias
Congelado: 6 meses
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,3kg aprox.sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón medidas 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0.205Kg.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes Y ALERGENOS, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150u por PALET STANDARD (ALTURA1,62CM) . 6 cajas por piso, 25 pisos, 270kg aprox.

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/01/2014	3
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/10/2014	4

1,0021E+12 1,0021E+12